

RECETA

Pan relleno de queso

CULTURA

19_12_2020



Ingredientes para 20 panes pequeños (o 10 grandes):

Para la masa del pan:

- 2 botes de yogurt natural (250 gr.)

- 1 cucharada de nata
- 1 cucharadita rasa de levadura
- 1 cucharadita de sal
- 1 huevo
- 400 gr. de harina + 4 cucharadas para trabajar y enharinar la superficie de trabajo
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 30 gr. de mantequilla

Relleno de queso

- 250 gr. de queso feta "desmigajado"
- 100 gr. de queso Emmental rallado
- 100 gr. de queso parmesano rallado
- 1 huevo

Preparación de la masa de pan:

- En un cuenco grande mezclar el yogurt, la nata y la levadura y batir con un batidor. Añadir el huevo y la sal a la preparación de la masa. Mezclar bien.
- Añadir la harina. Empezar a mezclar con una cuchara y posteriormente amasar con las manos durante cinco minutos para que la masa sea suave, homogénea y un poco pegajosa.
- Añadir el aceite de oliva y amasar unos minutos más para mezclarlo bien. La masa no se pegará al principio, pero tan pronto como empiece a pegarse a las manos de nuevo hay que dejar de amasarla.
- Cubrir la masa con film transparente. Dejar reposar durante diez minutos y mientras tanto preparar el relleno de queso.

Preparación del relleno:

- Mezclar los quesos a mano y luego incorporar el huevo. Mezclar bien. Se obtiene una preparación compacta.

- Dividirlo en veinte bolas del tamaño de un albaricoque (o 10 piezas más grandes). Dejarlos a un lado.

Acabado:

- Poner la masa en una superficie de trabajo espolvoreada con harina, trabajarla y enrollarla en harina dándole forma de pala.

- Dividirlo en 20 porciones de 30-40 gramos (o 10 de 60-80 gramos). Hacer pequeñas bolas con la ayuda de la harina y cubrirlas con film transparente (para evitar que se sequen en la superficie).

- Coger una bola, colocarla sobre la superficie de trabajo enharinada y aplastarla ligeramente (6-7 centímetros de diámetro). Poner una bola de queso encima.

- Doblar la masa alrededor del queso para dejarlo dentro. Pellizcar los bordes de la pasta con los dedos para evitar que el queso salga.

- Espolvorear la bola con harina y dejarla en una superficie plana. Aplastarla con las manos (sin rodillo) para formar pequeños panecillos de 15 cm de diámetro. Es importante no olvidarse de enharinar la superficie de trabajo a menudo para evitar que los panes se abran o se peguen.

- Colocar los panecillos en una bandeja forrada con papel de horno.

- Repita la operación con los demás.

- Calentar la sartén antiadherente a fuego medio antes de añadir el primer panecillo. Darle la vuelta cuando se empiece a dorar. Poner en este primer lado tostado un poco de mantequilla fría.

- Cocinar el segundo lado. Cuando se dore, colocarlo en un plato poniendo también mantequilla fría en el segundo lado.

- El pan está listo, repetir la operación con los demás panecillos.

Se puede servir como aperitivo, como pan de acompañamiento, pero también como un

plato en sí mismo.

La masa y el relleno también pueden prepararse con antelación y colocarse en la nevera durante no más de 24 horas. Antes de comenzar a montarlos, sacarlo todo de la nevera al menos una hora antes y proceder como se ha descrito anteriormente.